

L'Hospital de l'Esperit Sant ofereix menjar a la carta als pacients hospitalitzats

Un nou sistema de restauració permet als usuaris escollir entre una gran varietat de plats, en funció de la dieta que necessitin.

Aquesta innovació forma part de la línia estratègica de la FHES orientada a millorar el confort del pacient.

Els pacients ingressats en l'Àrea d'Hospitalització de la Fundació Hospital de l'Esperit Sant (FHES) mengen a la carta des de fa unes setmanes. El centre ha implantat un nou sistema de restauració que permet oferir als usuaris una gran varietat de plats, entre els quals poden escollir en base a les seves necessitats i als paràmetres terapèutics pautats pel seu metge.

La nova carta ofereix més de 20 opcions d'entrants, segons plats i postres per al dinar i el sopar, a més dels esmorzars, adequats al màxim nombre de dietes possible, com ara la basal (normal) i de fàcil masticació, la diabètica, la triturada, l'astringent, la dieta sense greixos o la de fàcil digestió. Aquesta carta es modificarà de forma estacional per poder-la adaptar als productes de temporada i oferir, així, una alimentació més equilibrada i variada als pacients hospitalitzats.

Els plats i les dietes estan dissenyats per nutricionistes i els aliments es continuen cuinant al mateix Hospital com es feia fins ara. Tanmateix, gràcies a la implantació d'un nou mètode de treball, anomenat producció de línia freda, els aliments es poden cuinar amb antelació i conservar en perfecte estat durant hores per mitjà d'una baixada sobtada de la seva temperatura. Aquest treball previ possibilita tenir preparats més plats sense utilitzar ni conservants ni additius, cosa que permet que l'oferta gastronòmica de l'Hospital pugui ser més àmplia per personalitzar al màxim les dietes dels pacients. D'altra banda, la selecció dels plats contribueix a que es generin menys excedents alimentaris.

Aquesta innovació és fruit d'un acord entre l'Hospital i Arcasa, l'empresa responsable de la restauració al centre. L'aliança també inclou la recent reforma de la cafeteria, que ha suposat una millora de la qualitat i el confort tant per a treballadors com per a usuaris i acompanyants.

El confort del pacient, una màxima per a la FHES

Aquest canvi de sistema de restauració en l'Àrea d'Hospitalització és una acció encaminada a millorar l'autonomia dels pacients i afavorir la seva recuperació. El confort del pacient és des de fa anys una de les màximes prioritats de l'Hospital de l'Esperit Sant, i prova d'això és la línia de treball específica en aquest àmbit que inclou el seu Pla Estratègic 2017-2021. En aquesta direcció, el centre treballa per oferir als usuaris i els seus familiars una atenció sanitària de qualitat, assegurant un tracte humà i respectuós i uns serveis que generin satisfacció.

S'adjunta imatge: Un dels membres de l'equip de dietistes pren nota de la comanda d'un usuari hospitalitzat.